



— BIÈRE RARES —

INSEL-BRAUEREI

— MATURATION EN BOUTEILLE —
MÉTHODE TRADITIONNELLE

**NEUE
REZEPTUR**



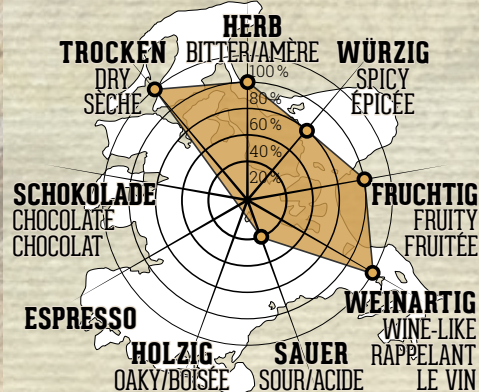
L'arôme houblonné intense aux notes de melon juteux et de poivre surprend et éveille la curiosité. Une couleur ambre claire éclate dans le verre, avec une généreuse couronne de mousse et un corps intense. Savoureusement épicée, goût sec rappelant celui d'un vin à la finition poivrée-amère. Un mélange de saveurs unique qui accompagnera parfaitement vos menus.

ZUTATEN: BRAUWASSER, GERSTENMALZ, WEIZENMALZ, TRAUBENZUCKER, NATURHOPFEN, HEFE. [ZUCKER VOLLSTÄNDIG VERGOREN IN FLASCHENREIFUNG, TRADITIONELLE METHODE]
INGREDIENTS: WATER, MALTED BARLEY, MALTED WHEAT, DEXTROSE, HOPS, YEAST.
INGRÉDIENTS: EAU, MALT D'ORGE, MALT DE BLÉ, DEXTROSE, HOUBLON, LEVURE.



BALTIC FARM

- FARMHOUSE ALE -



ALC. **6,5%** VOL



Se marie bien avec la fondue au fromage, le poisson, la dinde, le fromage corsé, le Chili con carne.



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c · 18573 Rambin auf Rügen
Deutschland - Germany

www.insel-brauerei.de



**VAINQUEUR
ALLEMAND
DU CHAMPIONNAT
DES BIÉROLOGUES**
DIPLOM BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 × GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 × GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 × WORLD'S BEST
BALTIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 × GOLD
SKIPPERS
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com